

Fantōm

Barista

El Kitapçığı



Kahve

Kahve, kökboyasigiller (*Rubiaceae*) familyasının *Coffea* cinsinde yer alan bir ağaç ve bu ağacın meyve çekirdeklerinin kavrulup öğütülmesi ile elde edilen tozun su ya da süt ile karıştırılmasıyla yapılan içecektir.

Tarihi

Kahve, Etiyopya'nın Kaffa bölgesinde bulunan Arabica kahve çeşidinin kökeni olarak kabul edilir. İşte kahvenin ana dönemleri.

Keşif (M.S. 9. Yüzyıl): Kahve, Etiyopya'nın Kaffa bölgesinde yerel halk tarafından keşfedildi. Efsaneye göre, bu keşif yerel bir keçi çobanı tarafından yapıldı, çünkü keçiler kahve meyvelerini yedikten sonra daha enerjik oluyorlardı.

Yayılma (15. Yüzyıl): Kahve, Yemen'de özellikle kahve çekirdeklerinin yetiştirilmesi ve işlenmesi konusunda erken gelişmeler yaşandı. Kahve burada dini ve kültürel bir içecek olarak önem kazandı.

Orta Doğu'da Popülerlik (16. Yüzyıl): Kahve, Orta Doğu'da popüler hale geldi ve Mısır, Türkiye ve diğer bölgelere yayıldı. Kahvehaneler, insanların kahve içerken sosyalleştiği ve sohbet ettiği önemli toplumsal mekanlar haline geldi.

Avrupa'ya Giriş (17. Yüzyıl): Kahve, Avrupa'ya önce Venedik aracılığıyla girdi ve kısa süre içinde Avrupa'da popüler hale geldi. Bu dönemde Avrupa'da kahvehaneler yaygınlaştı.

Kolonilerde Yetiştirme (18. Yüzyıl): Kahve, Güney Amerika'da Brezilya, Kolombiya ve diğer bölgelerde ticari olarak yetiştirilmeye başlandı. Kahve, bu bölgelerin ekonomisinde büyük bir rol oynadı.

Endüstriyel Üretim (19. ve 20. Yüzyıl): Kahve endüstriyel ölçekte üretildi ve dünya genelinde popüler bir içecek haline geldi. Farklı kahve çeşitleri ve içecekleri üretmek için çeşitli kavurma yöntemleri geliştirildi.

Bugün kahve, dünya genelinde en yaygın tüketilen içeceklerden biri haline gelmiş ve kültürel, sosyal ve ekonomik bir öneme sahiptir.

Espresso

Kahve dnyasının vazgeçilmez bir lezzeti ve özüdür. Bu güçlü ve aromatik içeceğin özellikleri onu eşsiz kılar.

Espresso, kahvenin yoğun ve özgün bir ifadesidir. İtalya'da doğan bu kahve türü, kısa sürede dünya genelinde popülerlik kazanmıştır. Espresso, özel espresso makinesi ile hazırlanırken, taze kahve çekirdekleri basınçlı sıcak su ile hızlı bir şekilde geçirilir. Sonuç, yoğun aromalı, kuvvetli ve krema tabakası ile kaplı bir içecektir.

Espresso, kahve tutkunları için bir ritüel ve keyif kaynağıdır. Espresso, tek başına bir shot olarak veya çeşitli kahve içeceklerinin temel bileşeni olarak tüketilir. İster klasik espresso, ister espresso bazlı bir latte veya cappuccino olsun, espresso, kahvenin en saf ve lezzetli halini sunar.



Espresso Makinasının Tarihi

Espresso makinasının tarihi oldukça eski olup, kahvenin Osmanlı İmparatorluğu'ndan İtalya'ya yayılmasıyla ilişkilendirilir. İşte espresso makinasının tarihçesi hakkında önemli dönemler:

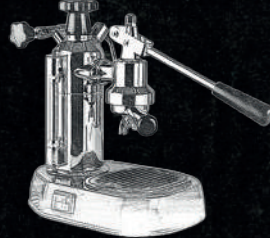
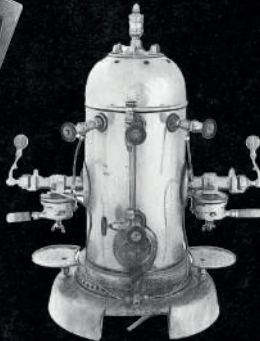
18. Yüzyıl: İlk espresso benzeri kahve makineleri 18. yüzyılın sonlarına doğru ortaya çıktı. Bu makineler, kahveyi hızlı bir şekilde hazırlamak için farklı mekanizmaları kullanıyordu, ancak günümüz espresso makinelerine benzemiyorlardı.

19. Yüzyıl: Birçok İtalyan icatçı ve mucit, espresso hazırlamak için daha gelişmiş makineler geliştirmeye başladı. Bu dönemde, buhar basıncı kullanılarak espresso yapımı üzerine çalışmalar yapıldı.

20. Yüzyıl: 20. yüzyılın başlarında, Luigi Bezzera adlı bir İtalyan mucit, 1901'de ilk ticari espresso makinesini patente aldı. Bu makine, kahveyi basınçlı su ile hızlı bir şekilde geçirerek espresso yapımını kolaylaştırdı.

Günümüz: Günümüzde, espresso makineleri çeşitli tiplerde mevcuttur. Bunlar arasında el sıkma (manuel) makineler, yarı otomatik makineler ve tam otomatik makineler bulunmaktadır. Espresso, dünya genelinde popüler bir içecek haline gelmiş ve birçok kahve tutkunu için vazgeçilmez bir lezzet haline gelmiştir.

Espresso makineleri, kahve dünyasının önemli bir parçasıdır ve çeşitli kahve içeceklerinin hazırlanmasında kullanılır.



20. Yüzyıl

21. Yüzyıl

Espresso Sözlüğü

Bar: Çoğu espresso makinesinin üzerinde göreceğiniz basınç derecelendirmesi.

Barista: Espresso/kahve makinesini kullanan kişiye verilen isim. İtalyanca kökenlidir.

Breve: Birisi kahvesini breve olarak istediğinde, normalde olduğunun yarısı kadar buhara maruz kalmış ve genel ölçünün yarısı kadar süt eklenmiş bir kahve istemiştir.

Kahve Paketi: Bu terim hazırlanmadan önce öğütülmeş kahvenin filtre içinde sıkıştırılmış hacmini ifade eder.

Demitasse: Espressonun kendine özgü finacanına verilen isimdir. Pek çok maddeden yapılabilir de porselen olanları en çok tercih edilenlerdir. Isıyı muhafaza edebilmelidir.

Dozaj: Espresso yapabilmek için uygun kahve miktarını ifade eder. Tek içimlik için 7 gram olarak ölçülmüştür.

Duble: Espresso veya espresso dozajı sipariş etmek için bir terimdir. Dozajı yaklaşık olarak 12-13 gramdır.

Espresso: Pompalı bir espresso makinesi kullanılarak yapılan bir içecek için kullanılan bir diğer İtalyanca kökenli terim. 7 (+/-2) gram çekilmiş kahveden, 9 barlık basınç altında ve 90-96 °C'de 25 saniye tutarak 35-40. ml. kahve elde edilir. Espresso kişisel bir lezzet olduğundan, bu tanım baristalar arasında tartışılabilir. Olgunluk, kalite, kahve çekirdeklerinin kaynağı, filtreye konan kahve miktarı, basınç, su sıcaklığı ve daha birçok faktör kahvenin alacağı son hali etkiler.

Süzgeç: Metal, dibi düz biçimli, filtrenin içine yerleştirilen ve çekilmiş kahveyi tutan makine parçasıdır. Kahvenin geçip fincana akmasını sağlayan delikleri vardır.

Köpük: Espresso makinesinin buhar çubuğu kullanılarak buharla verilen sütün aldığı son hale verilen isim. Kahvenin üzerine kaşıkla bırakılan süt köpüğü yerine, akıtılarak eklenen köpük idealdir.

Ristretto: Normal espresso ölçüsü yerine daha sınırlı ölçü için kullanılan İtalyanca sözcüktür. Fincana yaklaşık 20ml. kahve dökülür, hazırlaması daha zor fakat kahvece daha zengindir.

Shot: Kısaca tek içimlik espressonun diğer adıdır.

MENU

ESPRESSO

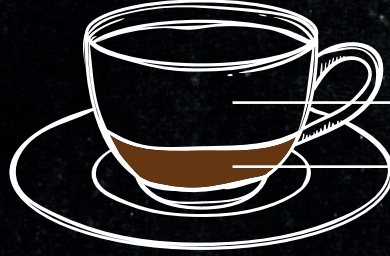


Tek başına bir shot olarak veya çeşitli kahve içeceklerinin temel bileşeni

Sertlik ●●●●●

AMERICANO

Espressoya göre daha yumuşak, filtre kahveye göre daha sert bir aromaya sahiptir.



Su
Espresso

Sertlik ●●●●○

CAPPUCCINO

Süt Köpüğü

Köpüklü Süt

Espresso



Bir shot espresso üzerine köpürtülmüş sıcak süt eklenerek yapılan kahve türüdür.

Sertlik ●●○○○

FLAT WHITE

Flat white, bir latteden daha az süt içerir ve genellikle üstte biraz daha az köpük bulunur.

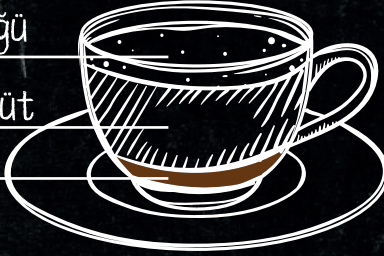


Süt Köpüğü
Köpüklü Süt
Espresso

Sertlik ●●●○○

LATTE

Süt Köpüğü
Köpüklü Süt
Espresso



Sertlik ●○○○○○

Bir shot espresso üzerine kremalaştırılmış sıcak süt eklenmesiyle elde edilen kahve çeşididir. Latte kelimesi İtalyanca'da süt anlamına gelir.

LATTE MACCHIATO

Latteye göre daha büyük bir bardak kullanılır. Karamel şurubu eklenerek hazırlanan versiyonuna "Caramel Macchiato" adı verilir.



Süt Köpüğü
Espresso
Köpüklü Süt

Sertlik ●●○○○○

CAFE MOCHA

Süt Köpüğü

Köpüklü Süt

Çikolata

Espresso

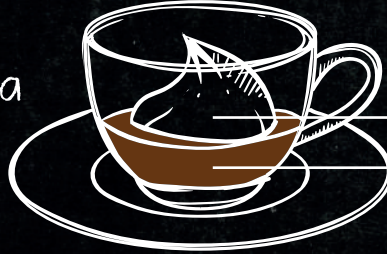


Espresso, buharla ısıtılmış süt ve çikolatayla hazırlanır.

Sertlik ● ○ ○ ○ ○ ○

AFFOGATO

Espressonun üzerine dondurma konulmasıyla hazırlanan bir kahve türüdür.



Dondurma
Espresso

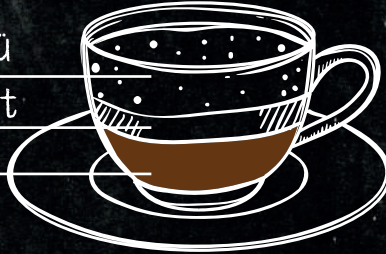
Sertlik ● ● ○ ○ ○ ○

DRY CAPPUCINO

Süt Köpüğü

Köpüklü Süt

Espresso



Çok fazla köpük olur, köpük severlerin tercihidir.

Sertlik ● ● ○ ○ ○ ○

Afiyet Olsun!

Fantöm